



EDİRNE ROTARY KULÜBÜ

1977



5 x 5

2010 - 2011

Ray KLINGINSMITH (UR Bşk.)

Ahmet KARA (2420.Böl.Guv.)

Güray ERTEM (12.Grup.Guv.Yrd.)

Tarih: 28.06.2011

Toplantı No: 1695

Bülten No: 1320

Kuruluş: Mart 1977

Charter : Mart 1980

ÜYELERE DUYURUDUR

BAŞKANIN MEKTUBU

MERHABA SEVGİLİ DOSTLARIM,

Dönemimizin son toplantısını kulübümüz adına gerçekten çok mutlu haberlerle noktalamış olduk.Armağan Dönertaş Engelli Çocuklar Merkezi için hazırlamış olduğumuz Engelli Çocuklara yönelik eğitim materyalleri projemizin teslimini gerçekleştirdik.Teslim Törenimize Edirne Valimiz Gökhan SÖZER,T.Ü.Rektörü Enver DURAN,Belediye Başkan Yardımcımız Dr.Ertuğrul TANRIKULU,Milli Eğitim Müdürü,Guvernör Yardımcımız Güray ERTEM ve eşi Dilek ERTEM,Küçükçekmece,Bahçeşehir,Çerkezköy ve Edirne Mimar Sinan Rotary Kulübü Başkanlarımız katıldılar.Kulübümüz adına da Cengiz BENAKMAN,Sedat ÖNENGÜT,Şükrü CİRAVOĞLU, Mehmet EREN ve Reşat AYAN dostlarımız katıldılar.Bizleri onurlandıran tüm dostlarıma teşekkürlerimi sunuyorum.Edirne Valimiz Gökhan SÖZER kulübümüz adına bir plaket verdi.Son ana kadar uğraştığımız bu projenin gerçekleşmesi beni çok memnun etti.Orada bulunan bir çok aile çocukları için yapılan bu projemiz için sizlere teşekkürlerini iletiler.Valimiz ve Rektörümüz de Rotary'nin yaptığı hizmetlerden övgüyle bahsettiler.

Sizlere kulübümüzdeki dostlarımin çocuklarının güzel haberlerini de iletmek istiyorum.

Serap ve Faruk ETKER dostlarımızın oğlu **Etkin** İstanbul Ticaret Üniversitesi Endüstri Mühendisliği bölümünü bitirdi.

Güzin ve Şükrü CİRAVOĞLU dostlarımızın kızı **Birce** Boğaziçi Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümünü bitirdi.

Leyla ve Cevat GÜLER dostlarımızın kızı **Sezin** Yeditepe Üniversitesi İçmimarlık bölümünü bitirdi.

Müge ve Ali ES dostlarımızın oğlu **Sarp** İstanbul Kültür Üniversitesi İçmimarlık bölümünü bitirdi.

Meliha ve Recayi ARAN dostlarımızın büyük kızı **Melda** İstanbul Yeditepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesini bitirdi.Küçük kızı **Selda** da İstanbul Sabancı Anadolu Lisesini bitirdi.Üniversite sınavlarının da çok başarılı geçtiğini öğrendik.

Evet Sevgili dostlarım çocuklarımızla ne kadar gurur duysak azdır.Hepsini candan kutluyoruz.Bundan sonraki hayatlarında da başarılar diliyoruz.Ailelerini de ayrıca Ben ve eşim Tülay tebrik ediyoruz.Onlarla her zaman gurur duyacağız.

Sizleri 2 Temmuz tarihinde İstanbul'da yapılacak olan Devir Teslim Törenimize bekliyoruz.hep birlikte İstanbul Boğazi'nda bir gemide,yaz akşamında keyifli bir gece geçirmeye davet ediyoruz.Gelecek Dönem başkanımız Muzaffer ve sevgili eşi Dilek için yepyeni bir dönem başlıyor.Güçlü desteğinizi bekliyoruz.

Sizlere veda etmeden önce dönemimizde bizlere gösterdiğiniz yakın ilgi ve destekleriniz için Ben ve eşim Tülay tekrar teşekkürlerimizi sunuyoruz.

HOŞÇAKALIN

Güzel günler geçirmenizi dilerim....

Serhad CEYLAN

MAZERETLİ ÜYELERİMİZ : Akın TIRYAKIOĞLU – Cevat GÜLER – Muzaffer MEMİŞ – Recayi ARAN – Ümit MIHLAYANLAR

ARAMIZDA GÖREMEDİKLERİMİZ: Demirkan ÇAĞLAYAN – Hasan ALTUNTAŞ – Kemal KARAKUŞ -

DEVAM DURUMU : 65.22

MUTLU GÜNLERİMİZ : 02 TEMMUZ Ebru ALEMDAR Doğum Günü
02.TEMMUZ Ecem EREN Doğum Günü KUTLARIZ.....

Önümüzdeki hafta toplantımız: **05.Temmuz.2011 Salı Saat 20.00 da** Rotary Evinde

Başkan : Serhad CEYLAN
Üye : Ümit MIHLAYANLAR
Bülten irtibat : Faruk ETKER

Sekreter : Muzaffer MEMİŞ Sayman : Kaya ZEYBEKOĞLU
Geç.D.B.: Cengiz BENAKMAN
Tel: (284) 225 25 10 - 213 25 13 edirnerotary@gmail.com - www.edirnerotary.com

İADE ADRESİ: Faruk ETKER Çilingirler Caddesi No: 10

22100

EDİRNE

“Cahil bir toplum,özgür bırakılıp kendine seçim hakkı verilse dahi, hiçbir zaman özgür bir seçim yapamaz. Sadece seçim yaptığını zanneder. Cahil toplumla seçim yapmak, okuma yazma bilmeyen adama hangi kitabı okuyacağını sormak kadar ahmaklıktır.

Böyle bir seçimle iktidara gelenler, düzenledikleri tiyatro ile halkın egemenliğini çalan zalim ve madrabaz hainlerdir!”

Friedrich Nietzsche

Felaket üzerine, felaket yaşayan Japon halkı girmiş olduğu sınavda 10 üzerinden 10 aldı, çünkü:

1. Sakindiler

Değil birbirleriyle tartışmak ya da kavga etmek, üzüntülerini dahi kalplerine gömdüler.

2. Saygılıydılar

Su ve Yiyecek için disiplinli kuyruklar oluşturdular. Ne kötü bir kelime ne de kötü bir davranış sergilendi.

3. Yetenekliyidiler

İnanılmaz mühendislik örneği verdiler, binalar sallandı, ancak hiç biri yıkılmadı.

4. Zarif ve Nezaketliyidiler

İnsanlar, sadece o anlık ihtiyaçları kadar aldı, bu yüzden herkes bir şey alabildi.

5. Dürüst ve Anlayışlıydılar

Kimse yağma yapmadı, yollarda kimse korna çalmadı ve birbirlerini geçmeye çalışmadı.

6. Gerektiğinde Kendilerini Feda Etmeyi Bildiler

Elli işçi N-reaktörlerin soğutulması için kendini feda etti. Bu para ile ölçülebilecek bir fedakârlık değildir.

7. Şefkatliyidiler

Restoranlar fiyatları düşürdü. ATM'ler için güvenlik gerekmedi. Güçlü olan güçsüzü korudu.

8. Eğitimliyidiler

Yaşlılar, çocuklar ve herkes ne yapacağını biliyordu ve onlar da bunu yaptılar.

9. Medyaları Medyatik Değildi

Haberlerde olağanüstü olgunluk gösterildi. Hiçbir şey reyting anlayışıyla yapılmadı.

10. Vicdanlıydılar

Mağazalarda elektrik kesildiğinde, herkes satın almayı düşündüğü eşyayı tezgâhın üzerine bıraktı ve sessizce ayrıldı.

Aygen ETKER'in katkısı ile

ESKİ BİR BANKACI FIKRASI

Yaşlı bankacı ile genç bankacı parkta sohbet ederek dolaşıyorlar.

Yaşlı, gence mesleğin püf noktalarını anlatıyor:

"- Bak evladım. Bu meslekte başarılı olmak için sadece fırsatları değerlendirmek yetmez. Zaman zaman fırsatları da senin yaratman gerekir. Bunun için sürekli dikkatli olman gerekir. Uygun bir yorumla hiç umulmadık olaylar bile, çok büyük fırsatlara dönüşebilir. Bak mesela, şu karşıda gördüğün taze köpek pisliği sana sadece iğrenç bir şey olarak geliyordur. Ama ben eğer, 'Şu pislikten bir lokma alıp ağzına atarsan sana 1 milyar lira veririm' dersem, olay senin açımdan nasıl da büyük bir fırsata dönüşüyor değil mi?

Yapar mısın?"

Genç bankacı: "- Tabii efendim," der. Parmağını pisliğe daldırır, bir lokma alır yutar.

Yaşlı bankacı cebinden bir milyarı çıkarır, gence verir.

Bir süre yürürler, genç dayanamaz sorar:

"- Hocam, ben size aynı teklifte bulunsaydım kabul eder miydiniz Bakın ileride de başka bir pislik var. 1 milyar karşılığı dener miydiniz?"

Yaşlı bankacı: "- Tabii ki" der. O da bir lokma alıp yutar. Genç bankacı da çıkarır, biraz önce kazandığı 1 milyarı iade eder. Bir süre sessiz sessiz yürürler. genç yine dayanamaz sorar:

"- Hocam, ne sizin cebinizdeki para miktarı değişti ne de benim cebimdeki. Söyley misiniz, biz bu boku niye yedik?"

Yaşlı bankacı cevap verir:

"- Öyle deme evladım. 2 milyarlık işlem hacmi yarattık!"

Halil ALTUĞ' un katkısı ile

Et hakkında bilmeniz gereken 25 şey!

Önce ızgaralık et seçiminden başlayalım:

- 1- Seçiminiz dana ise, et hayvanın sırt kısmından olmalı. Kasabınıza ukalalık edebilmek için şu kelimeleri ezberleyin: 'Antrikot, kontrfile, bonfile'. Bunlar hayvanın en az hareket eden kısımlarıdır ve yumuşaktır.
- 2- Taze et, bilinenin aksine serttir ve kesinlikle dinlenmiş olmalıdır.
- 3- Etin rengi biraz koyu olabilir fakat mor olmamalıdır. Mor renkli etlerden uzak durun. Ya küspe yemiş değersiz bir hayvanın etidir ya da kasabınız o ete su enjekte etmiştir.
- 4- Etin duruşu toplu olmalı, kendini salmış olmamalı. Eğer et pelte gibi yayılmışsa içine su enjekte edilmiştir.
- 5- Etin üzerindeki yağ dokusu ince ve sık olmalı. Sakın et yağlı diye kaçmayın çünkü yağ zerrecikleri demek lezzet demek. Bunlara 'yazı' denir ki, kasabınıza, "Bana şuradaki yazılı antri-kotu verin" dersanız, kasabınız sizden çekenecek ve en iyi eti size vermeye çalışacaktır.
- 6- İçinde küçük yağ hücreleri (yazı) oluşmuş etler, genelde merada beslenen doğal hayvanlardan elde edilmiştir. Bol omega-3 iç erdiği için ne bu yağlar ne de bu hayvanın sütünden yapılan tereyağı zararlıdır.
- 7- Kıymayı gözünüzün önünde çektirin ve kasabınıza "Önce aynasını al usta" deyin. Ayna, kıyım makinesinin ağız kısmıdır, daha önce nasıl bir kıyım çekildiğini bilemezsiniz.
- 8- Kasabınızı dikkatle izleyin. Eline dövme demirini alıp etlere vurmaya kalktığı anda çanta, semsiye gibi maddelerle kafasına vurmak suretiyle bu eylemi engelleyin! Şaka bir yana etinizi asla dövdürmeyin.
- 9- İyi pişmiş seviyorsanız eti ince kestirin, üstüne kekik, tuz attırmayın.
- 10- Tencere ve güveç yemeklerinde sırt eti şart değil, pahalıdır çünkü.Dana (Traç diye isteyin) ya da kuzu but iyi sonuç verir. Dana budundan çıkan 'nuar' kullanmayın. Bence en lezzetsiz bölgedir. Sadece fırında soslu rosto yaparsanız lezzetli olur.
- 11- Haşlama yemeklerinde, incik kemiği mükemmel sonuç verir. Çünkü incik kemiği hayvanın hayatı boyunca bütün ağırlığını taşıyan bölge olduğundan kaslı bir yapıya sahiptir ve en yoğun ilik burada vardır. İlik ise, hem lezzet verir hem de sosu koyulaştırır.
- 12- Fırın yemeklerinde, dana budundan çıkan 'nuar'ı tercih edebiliriz. Kuzu etinde ise ön kol ya da budu bütün kemikli olarak pişirmeliyiz. Önümüzdeki günlerde vereceğim mükemmel tandır tarifini kaçırmayın.
- 13- Kasabınızı iyi seçin. Hem sağlığımızla hem cebimizle oynamaya hazır birçok hokkabaz var. Kıymaya tavuk taşıdığı katarlar. Dikkat 'salmonella' riski vardır.
- 14- Sosis ve salamlarda 'yüzde 100 dana eti' yazar. Ama bu dana yağı da olabilir. Sosislerin önce fiyatına bakın sonra rengine. Tütsülenmiş sosis kahverengine yakındır. Pembeye ve kırmızıya çalan bir renkte olmamalı. Türkiye'de gerçek sosis üretimi yok, hemen hemen tamamı yapay ürün.
- 15- Çoğu firma ve kasap, kıymanın maliyetini düşürmek için içine yüzde 50 oranında soya kıyması koyar. Bu kıyım protein yönünden çok zayıftır.Üstelik soya kıyması GDO'lu ürünlerin başında gelir. Soya katkılı hazır köfteler doğal değildir, lastik gibidir ve pişirince dışı kurur ve sahte lezzet artırıcılar içerir.
- 16- Hazır kıymalar da içine hindi kıyması karıştırılarak çoğaltılır. Bu kıymaların görüntüsü normal kıymadan daha parlak ve yağsızdır. Dikkat edin! Hindi ve tavuk, kıyım makinesinden geçtikten hemen sonra bakteri üretmeye başlar.
- 17- Dünyanın en iyi ırkı Trakya kıvrıçığıdır yani kuyruksuz kuzu. Eti çok lezzetlidir çünkü kuzunun yağı kuyruğuna değil tüm vücuduna yayılır. Bu sayede et fazla su tutar ve tabii ki daha lezzetli olur.
- 18- Çok büyük et almayın. But kısmını alın. Kemikli ağırlığı 2 – 3 kilo arasında olmalı.
- 19- Kıvrıçık kuzuda kuyruk kesilmez ve küçük bir parça olarak orada görebilirsiniz. Kuyruklu kuzuda ise genelde sizi kandırmak için tüm kuyruğu keserler.
- 20- Kuzu etinin kokusunu marine ederek giderebiliriz. Eti kemiksiz parçalara ayırıp (1 kilo için) 3 diş sarımsağı ezin, 1 su bardağı süt, ½ çay bardağı zeytinyağı, 2 dal biberiye ve 2 dal taze kekik içinde bir gün bekletin. Hayatınızda yediğiniz en iyi et bu olacak!
- 21- Izgara için danada olduğu gibi yine sırt etini tercih edin. İşte size havalı bir kelime; 'karski'. Kuzunun kontrfilesi ve bonfilesinin olduğu kesimdir ki, en değerli parçadır. Kasaplar bu parçaları, hep işi bilenlere tezgah altından satar. Kasabınıza, "Yıllardır benden sakladığın karskileri istiyorum, akşam mangal var" deyin.
- 22- Evinizde döküm tavanız varsa, hemen ocağa koyun ve yağ sürmeden iyice ısıtın. Ete, biraz tuz, çok az şekerle masaj yapın ve saf zeytinyağı (Bunun dışındaki tüm yağlar omega-3 asitlerini öldürür) sürerek tavaya atın. Et inceyse her yanını ikişer dakika pişirip tavadan alın ve bekletmeden servis yapın ki suyu kaçmasın.
- 23- Tencere yemeklerinde ise kuşbaşı doğradığınız etleri yavaş yavaş pişirin ve tuzunu yemek piştikten sonra ilave edin. Pişirirken kullanacağımız tencere fırına giren bir tür olursa (güveç veya döküm) daha iyi sonuç alırsınız. Her tarafından eşit ısı alarak yavaş pişer.Aradınız, taradınız iyi et bulamadınız. Elinizdekiyle idare etmek zorunda kalırsanız işte size önerilerim:
- 24- Etimizi ince dilimleteceğiz. Sonra süt, soğan suyu, şarap, zeytinyağı gibi asitli maddelerle terbiye edeceğiz. Bunun için; 2 soğanı rendeleyip suyunu sıkın, yarım bardak süt ve zeytinyağı ekleyip bir gün bekletin. Sonra da anlattığım yöntemle pişirin. Sonuç mükemmel!
- 25- Bir vakum poşetine piyaz (ince uzun doğranmış) 1 soğan, 1 çay bardağı soğan suyu, 2 dal biberiye ve etleri içine koyup vakumlatın. Buzdolabında en az bir gün bekletin, sonra aynı pişirme işlemini uygulayın. Hayatınız değişecek!

İrfan ERETEN'in katkısı ile

Osmanlı savaş fermanı

Yıl 1912, İngilizler Hindistan'ı işgal eder, Hindistan Kralı Osmanlı'dan yardım ister. Yıllardır savaş içinde olan Osmanlı bu yardımı karşılıksız bırakmamakla birlikte 350 kişilik bir askeri birliği gemiyle Hindistan'a gönderir. 350 kişilik birlikten 20 kadarı hastalıktan yolda Őehit olur,kalan 330 Osmanlı askeri Hindistan'a çıkarlar ve İngilizlerle savaşmaya başlarlar.

Mühimmat açısından kısıtlı olan Osmanlı askerleri birkaç günlük mücadeleden sonra teknolojik donanıma sahip İngiliz askerleri karşısında yenik dşerler ve 40 kadarı esir alınır, diğerleri de savaşta Őehit olurlar. Savaş bittikten sonra bu 40 Osmanlı esir askerini, İngilizler gemilerde çalıştırmaya başlarlar. Bir İngiliz gemisi Avustralya'ya geldiğinde, esir iki Osmanlı askeri gemiden bir yolunu bulup kaçarlar.

Bir sure sonra, adı Karadeniz diyarından Mentesoğlu Abdullah olan, baba mesleği dondurmacılığa, Karahisar diyarından Tarakçioğlu Mehmet de baba mesleği kasaplığa başlar.

1918'de Avustralya Çanakale'ye asker çıkarır ve bizim iki Osmanlı askeri olayı duyarlar ve hemen buluşur, durum değerlendirmesi yaparlar. Biz Osmanlı askeriyiz ve Avustralya'da yaşıyoruz. Avustralya devleti Osmanlıya savaş açmış ve bizim ülkemizi işgale gitmiş, bundan dolayı biz de Avustralya devletine savaş açalım derler.

Alırlar kağıdı, kalemi ve yazarlar:

Sayın Avustralya Başkanı, Ekselans Hazretleri,

Biz iki Osmanlı askeri, ülkenizde bulunuyoruz. Duyduk ki, devletimiz Osmanlıya Avustralya devleti olarak savaş açmış ve Çanakale'ye asker göndermişsiniz. Bundan dolayı iki Osmanlı askeri olarak biz de Avustralya devletine savaş açmış bulunmaktayız.

Bu bir "Osmanlı Savaş Fermanı "dır. Ekselanslarının bilgilerine duyurulur.

Karahisar diyarından Tarakçioğlu Mehmet, Karadeniz diyarından Mentesoğlu Abdullah İki Osmanlı askeri, Sidney' in 250 km uzağında Karlıdağlar denilen bölgede önce virajlarda tren raylarını sökerek 3 tren devirirler. nc trende askeri mühimmat bularak silahlanırlar. Aynı bölgede 8 karakol basar ve karakollardaki askerlerin tamamını vururlar.

Ne olduğunu bir turlu ozemeyen Avustralya devletının sonunda iki Osmanlı askerinin yazmış olduğu mektup akıllarına gelir ve bölgeye 250 kadar asker gönderirler ve iki Osmanlı askeri araştırılmaya başlanır. Birkaç günlük araştırmadan sonra sıcak çatışma olur Ve iki Osmanlı askeri bu karlı dağlarda Őehit edilir.İki askerin şu an mezarı Sidney'e 250 km uzakta Karlıdağlar'da vemezalarında fotoğraf çekmek yasak. Avustralyalılar iki Osmanlı askeriyle savaştık demek zorlarına gittiği için bu askerlerimize Hindistan asıllı diyorlar. Oysa Hindistan'da ne Karahisar diyarı, ne de Karadeniz diyarı diye bir bölge yok.

Bu bilgi Hindistan büyükelçiliğinin açıklamasından çıkarılmıştır.

Halil MAKASKESEN'in katkısı ile

TÜRK KAHVESİ FAYDALARI

Kahvenin içerdiği kafein maddesi, sinir sistemini uyarıp zihinsel aktiviteyi gclendirir.

Uyuşukluğu giderip enerji verir ve uyanık kalmayı sağlar.

Yapılan araştırmalar günde 6 fincan kahve içen 55 yaşındaki bir kişinin düşünme potansiyelinin içmeyenlere oranla 6 kat daha fazla olduğunu gösteriyor.

. Ayrıca kahve içenlerde içmeyenlere nazaran daha az dış çürüğünün olması, bir başka dikkat çekici araştırma sonucu.

Kahve içtikten sonra organizmada ani değişiklikler oluyor. Tüm vücut ani bir enerji akımı ile doluyor. Bu enerji çocuklarda 3, yetişkinlerde ise 5-7 saat sonra azalmaya başlıyor. Tüm bu olumlu yönlerine rağmen kahveyi çok fazla tketmemekte fayda var.

Araştırmalar günde iki fincan kahvenin kolon kanseri riskini yüzde 25, safra kesesinde taş riskini yüze 45 azalttığını gösteriyor. Ancak kahvenin çok fazla tüketilmesi yüksek.

Kanser riskini azaltıyor: Norveç'te yapılan bir araştırma ,meyve ve sebzeden bile daha çok antioksidan içerdiğini ortaya koymuştur.

Alzheimer'i önlüyor Portekiz'de 2002 yılında yapılan araştırmaya göre kafein beyni zinde tutuyor.

BEYAZ LEBLEBİ FAYDALARI

Neredeyse yok denecek kadar az yağ içerir ve içinde bulunan yağlar vücuda yararlıdır. Tokluk hissi verir. Bu sebeple diyet yapanlar için kilo kaybına yardımcıdır. Asit fazlasını alır, mideyi rahatlatır. Anne sütünü artırır.